

La Luge



Mardi 31 décembre 2024

MENU TRADITIONNEL




Le Homard de casier

rôti au beurre de citron noir, la pince en viennoise,
jus de carapace et déclinaison de carottes

La Poularde de Bresse AOC

aux écrevisses,
jeunes légumes et châtaignes rissolées,
crémeux de polenta



Le Beaufort d'Été AOP

feuilles à feuilles, bricelet au carvi,
chutney de myrtilles et compotée de pommes

Le Dessert de l'An Neuf



160 €



La Luge



Mardi 31 décembre 2024

MENU SAVOYARD



Le Homard de casier

rôti au beurre de citron noir, la pince en viennoise,
jus de carapace et déclinaison de carottes

Les Spécialités de nos Montagnes

Fondue Moitié-Moitié

cuisinée à partir de meules entières de fromages, râpés dans nos cuisines,
viande séchée et fumée d'ici et d'ailleurs



Raclette

nature, fumée,
ou truffée de chez Pierre Gay (MOF à Annecy)



Vacherin crémeux de la maison Chabert

servi chaud

Le Dessert de l'An Neuf



145 €